

Menu de la semaine du 27 avril au 3 mai 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Chou-fleur bio vinaigrette (*fait maison*) (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt chèvre ⁽¹⁾ / Fraises

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade verte

Plat : Tripes ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Cadre mangue-passion ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Filet de daurade sauce Dugléré (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée de pleurotes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Tarte au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœurs de palmier ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Couscous (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavachs ⁽¹⁾ / Eclair au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Maquereau à la tomate ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Rôti de veau sauce à l'ail (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Gâteau de semoule ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nées, élevés et abattus en France. Toutes les viandes ont le label Origine France. Les plats servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten (2) / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) (1) / Lait de brebis ou chèvre (1) / Œufs (4) / Moutarde (9) / Poisson (14) / Arachides (5) / Fruits à coque (7) / Crustacés (3) / Mollusques (13) / Céleri (8) / Soja (11) / Anhydride sulfureux et sulfite (12) / Sésame (10) / Lupin (6).

Pour tout renseignement, contactez-nous par mail : j.garcia@ville-castres.fr.

Les fiches produits seront disponibles au besoin.

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité

